

# Grüner Kichererbsen-Salat mit gebratenem Halloumi

## Für zwei Personen

150 g Halloumi	1 grüne Paprika	1 Salatgurke
$\frac{1}{2}$ Römersalat	400 g Kichererbsen	2 Frühlingszwiebeln
1 Apfel (Granny Smith)	1 Zitrone	80 g Sahnejoghurt
2 EL Öl	$\frac{1}{2}$ grüne Chilischote	Zucker, Salz, Pfeffer

Die Paprika waschen, halbieren, entkernen, schälen und würfeln. Die Salatgurke schälen, längs halbieren, die Kerne mit einem Teelöffel entfernen und das Gurkenfleisch fein würfeln. Den Römersalat längs in ein Zentimeter breite Streifen schneiden, waschen und trocken schleudern. Die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Scheiben schneiden. Den Apfel waschen, halbieren und entkernen. Eine Hälfte in feine Spalten schneiden und die andere Hälfte fein würfeln. Die Kichererbsen in ein Sieb abgießen, kalt abspülen und mit den Äpfeln, der Paprika, der Gurke, den Frühlingszwiebeln und dem Salat mischen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Joghurt mit einem Esslöffel Zitronensaft, einem Esslöffel Öl und einer Prise Zucker glatt rühren, mit Salz würzen. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, entkernen, in feine Ringe schneiden und unter das Dressing rühren. Danach das Dressing mit dem Salat vermengen. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Den Halloumi in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Den Käse in der heißen Pfanne von jeder Seite ein bis zwei Minuten anbraten. Den grünen Kichererbsensalat mit dem gebratenen Halloumi auf Tellern anrichten und servieren.

Andreas Masur am 28. Januar 2014